Acidité de l'huile d'olive

L'acidité définie en pourcentage d'acide oléique est un paramètre indiquant la fraîcheur de l'huile d'olive: une valeur élevé d'acidité signifie que l'huile devient rance, donc que sa qualité diminue. Selon les normes CEE 2568/91, l'huile d'olive est appelée extra vierge lorsque son acidité est inférieure à 1%. L'acidité exprimée en pourcentage d'acide oléique est utilisée pour distinguer l'huile d'olive extra-vierge des autres huiles d'olive. Une basse acidité indique que le processus d'extraction s'est fait rapidement après la cueillette par des méthodes naturelles et non chimiques.
La trousse HI 3897 utilise la méthode tritration permettant de comparer visuellement l'échantillon ayant réagi; la solution tourne du jaune-vert au rose.

Chemical Paramètres

Période d'entreposage des olives (entre la récolte et l'extraction)	en 48 heures	2 à 4 jours	plus de 4 jours
Acidité (% acide oléique)	0.3	0.4	0.5



Caractéristiques techniques

	HI 3897
Gamme	0.00 - 1.00 % acidité
Résolution minimale	0.01 ml = 0.01%
Méthode	titration
DImension de l'échantillon	4.6 ml (4 g)
Nombre de tests	6
Dimensions (trousse)	112 x 390 x 318 mm (4.4 x 15.4 x 12.5")
Poids (trousse)	3 kg (6.6 lb)

Description du produit

HI 3897 est livré complet avec 6 bouteilles de solvant organique (40 ml chaque), un barreau magnétique, agitateur magnétique HI 180MB , 1 seringue de 5 ml, 1 seringue de 1 ml avec embout, 1 bouteille de solution de titration HI 3897-0 (30 ml), une mallette de transport rigide et un manuel d'instructions.

Accessories

HI 3897-010	Trousse pour 10 tests
HI 740226	Seringue graduée 5 ml
HI 740142	Seringue graduée 1 ml
HI 740143	Seringue graduée 1 ml (x 6)
HI 740144	Embouts pour seringue graduée 1 ml (x 6)
HI 740053	Bouteilles graduées 100 ml (x 10)
HI 731319	Barreaux magnétiques (x 10)
HI 180MB	Agitateur magnétique

